

ENTRANTES

CARPACCIO DE BUEY CON VIRUTAS DE FOIE Y ACEITE DE TRUFA 19,50 €
BEEF CARPACCIO WITH FOIE SHAVINGS AND TRUFFLE OIL
RINDERCARPACCIO MIT GÄNSELEBERSPANEN UND TRÜFFELÖL
CARPACCIO DE BŒUF AUX COPEAUX DE FOIE ET A L'HUILE DE TRUFFE

CARPACCIO DE LUBINA Y SALMON CON VINAGRETA DE ALCAPARRAS 19,50 €
SEA BASS AND SALMON CARPACCIO WITH CAPER VINAIGRETTE
WOLFSBARSCH-LACHS-CARPACCIO MIT KAPERN-VINAIGRETTE
CARPACCIO DE BAR ET SAUMON, VINAIGRETTE AUX CAPRES

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CON PAN DE CRISTAL 30,00 €
IBERIAN ACORN-FED HAM WITH CRYSTAL BREAD
IBÉRICO-SCHINKEN AUS EICHELMAST MIT KRISTALLBROT
JAMBON IBERIQUE DE BELLOTA AVEC PAIN DE CRISTAL

TARTAR DE ATÚN CON SORBETE DE WASABI 20,00 €
TUNA TARTARE WITH WASABI SORBET
THUNFISCH-TATAR MIT WASABI-SORBET
TARTARE DE THON AU SORBET WASABI

TEMPURA VEGETAL CON SALSA TERIYAKI Y AGRIPICANTE 16,00 €
VEGETABLE TEMPURA WITH TERIYAKI SAUCE AND SWEET SOUR SAUCE
GEMUSETEMPURA MIT TERIYAKISAUCE UND SAUERSAUCE
TEMPURA DE LEGUMES AVEC SAUCE TERIYAKI ET SAUCE AIGRE

SAMOUSA DE TERNERA CON ESPUMA DE MALVASÍA 16,00 €
BEEF SAMOUSA WITH MALVASIA FOAM
SAMOUSA VOM RIND MIT MALVASIERSCHAU
SAMOUSA DE BOEUF A LA MOUSSE DE MALVOISIE

ANCHOAS DE BERMEO A LA VASCA 16,00 €
ANCHOVIES FROM BERMEO TO THE BASQUE STYLE
SARDELLEN AUS BERMEO A LA VASCA
ANCHOIS DE BERMEO A LA VASCA

FOCACCIA DE QUESO DE CABRA, RÚCULA Y SALMON 16,00 €
GOAT CHEESE, ROCKET AND SALMON FOCACCIA
ZIEGENKÄSE, RUCOLA UND LACHS-FOCACCIA
FOCACCIA AU FROMAGE DE CHEVRE, ROQUETTE ET SAUMON

ENSALADAS

ENSALADA MASAI (TEMPLADA CON JAMON DE PATO, MANZANA FUJI Y QUESO DE CABRA) 15,00 €
MASAI SALAD (WARM WITH DUCK HAM, FUJI APPLE AND GOAT CHEESE)
MASAI-SALAT (WARM MIT ENTENSCHINKEN, FUJI-APFEL UND ZIEGENKÄSE)
SALADE MASAI (TIEDE AU JAMBON DE CANARD, POMME FUJI ET FROMAGE DE CHÈVRE)

ENSALADA DE AGUACATE Y GAMBAS CONFITADAS EN CEVICHE 17,00 €
AVOCADO SALAD AND CANDIED PRAWNS IN CEVICHE
AVOCADOSALAT UND KANDIERTE GARNELEN IN CEVICHE
SALADE D'AVOCATS ET CREVETTES CONFITES EN CEVICHE

TABULÉ DE QUINOA CON CRUJIENTE DE EMENTAL 15,00 €
QUINOA TABBOULEH WITH CRISPY EMMENTAL
QUINOA-TABOULÉ MIT KNUSPRIGEM EMMENTALER
TABOULÉ DE QUINOA A L'EMMENTAL CROUSTILLANT

ENSALADA DE PERLAS DE MOZZARELLA CON CHERRYS Y PESTO VERDE 16,00 €
MOZZARELLA PEARL SALAD WITH CHERRY TOMATOES AND GREEN PESTO
MOZZARELLA-PERLENSALAT MIT KIRSCHTOMATEN UND GRÜNEM PESTO
SALADE DE PERLES DE MOZZARELLA AUX TOMATES CERISES ET PESTO VERT

PASTAS Y ARROCES

RAVIOLONIS DE RICOTTA Y ESPINACAS CON LANGOSTINOS, WAKAME Y LECHE DE COCO 16,00 €
RICOTTA AND SPINACH RAVIOLONIS WITH PRAWNS, WAKAME AND COCONUT MILK
RICOTTA-SPINAT-RAVIOLONIS MIT GARNELEN, WAKAME UND KOKOSMILCH
RAVIOLIS A LA RICOTTA ET AUX EPINARDS AVEC CREVETTES, WAKAME ET LAIT DE COCO

LINGUINI CON SALSA DE SETAS 15,50 €
LINGUINI WITH MUSHROOM SAUCE
LINGUINI MIT PILZSOSSE
LINGUINI A LA SAUCE AUX CHAMPIGNONS

PAELLA MIXTA 20,00 € PAX
MIXED PAELLA
GEMISCHTE PAELLA
PAELLA MIXTE

PAELLA DE BOGAVANTE/RAPE Y VIEIRAS 30,00 € PAX
LOBSTER/MONKFISH AND SCALLOPS PAELLA
HUMMER/SEITENFISH UND JAKOBSPAELLA
PAELLA DE HOMARD/LOTTE ET PETONCLES

PESCADOS

KOKOTXAS DE BACALAO CON AJETES Y EMULSIÓN DE PIQUILLO COD CHEEKS WITH GARLIC AND PIQUILLO PEPPER EMULSION KABELJAUBACKCHEN MIT KNOBLAUCH-PIQUILLO-PFEFFER-EMULSION JOUES DE CABILLAUD A L'EMULSION D'AIL ET DE PIQUILLOS	25,00 €
GALLO DE SAN PEDRO FRITO CON CEBOLLA Y PIMIENTOS FRIED SAN PEDRO FISH WITH ONION AND PEPPERS GEBRATENER SAN-PEDRO-FISCH MIT ZWIEBELN UND PAPRIKA POISSON FRIT DE SAN PEDRO AVEC OIGNONS ET POIVRONS	25,00 €
LUBINA A LA PLANCHA/SAL/HORNO CON PATATA PANADERA GRILLED/SALT/OVEN SEA BASS WITH BAKED POTATO WOLFSBARSCH GEGRILLT/GESALZEN/IM OFEN MIT OFENKARTOFFEL JOUES DE CABILLAUD A L'EMULSION D'AIL ET DE PIQUANTS	23,00 € PAX.
TATAKI DE ATÚN ROJO CON SÉSAMO NEGRO Y MAYONESA DE WASABI RED TUNA TATAKI WITH BLACK SESAME AND WASABI MAYONNAISE ROTES THUNFISCH-TATAKI MIT SCHWARZEM SESAM UND WA-SABI-MAYONNAISE TATAKI DE THON ROUGE AU SÉSAME NOIR ET MAYO WASABI	24,00 €
PULPO A LA BRASA CON ALL I OLI DE PIMENTÓN DE LA VERA GRILLED OCTOPUS WITH ALL I OLI DE LA VERA PAPRIKA GEGRILLTER OKTOPUS MIT ALL I OLI DE LA VERA PAPRIKA POULPE GRILLÉ AU PAPRIKA AIOLI DE LA VERA	28,00 €
RODABALLO CON SALSA DE ALBARIÑO Y ALMEJAS TURBOT WITH ALBARIÑO WINE SAUCE AND CLAMS STEINBUTT MIT ALBARIÑO-WEIN-SAUCE UND MUSCHELN TURBOT AVEC SAUCE AU VIN ALBARIÑO ET PALOURDES	25,00 €

CARNES

SOLOMILLO DE TERNERA CON PATATA PAJA Y BOLETUS EDULIS BEEF SIRLOIN WITH STRAW POTATOES AND BOLETUS EDULIS RINDSIRLOIN MIT STROHKARTOFFELN UND STEINPILZ	28,00 €
CHULETILLAS DE LECHAL CON AJITOS Y PIQUILLOS ASADOS LAMB CHOPS WITH GARLIC AND ROASTED PIQUILLO PEPPERS LAMMKOTELETTS MIT KNOBLAUCH UND GERÖSTETEN PIQUILLO-PAPRIKASCHOTEN CÔTELETTES D'AGNEAU A L'AIL ET PIMENTS PIQUILLO RÔTIS	26,00 €
MAGRET DE PATO CON SALSA DE FRUTOS ROJOS DUCK MAGRET WITH RED FRUIT SAUCE ENTENMAGRETE MIT ROTER FRUCHTSAUCE MAGRET DE PATO CON SALSA DE FRUTOS ROJOS	25,00 €
CHULETÓN A LA PIEDRA T-BONE STEAK T-BONE-STEAK BIFTECK D'ALOYAU	55,00€
HAMBURGUESA MASAI (200 GRS DE CARNE DE TERNERA 100% CON MOUSSE DE PATO, CHALOTA, CEBOLLINO, BRANDY, ACEITE DE TRUFA Y MOSTAZA ANTIGUA) MASAI HAMBURGER (200 GRAMS OF 100% BEEF WITH DUCK MOUSSE, SHALLOT, CHIVES, BRANDY, TRUFFLE OIL AND OLD MUSTARD) MASAI-HAMBURGER (200 GRAMM 100% RINDFLEISCH MIT ENTENMOUSSE, SCHALOTTE, SCHNITTLAUCH, BRANDY, TRÜFFELÖL UND ALTER SENF)	19,50 €

POSTRES

TRÍO TROPICAL CON PULPA DE MANDARINA HELADA TROPICAL TRIO WITH ICED MANDARIN PULP TROPISCHES TRIO MIT GEFRIERTEN MANDARINENFRÜCHTEN TRIO TROPICAL A LA PULPE DE MANDARINE GLACÉE	8,00 €
PASTEL TRES CHOCOLATES THREE CHOCOLATES CAKE CAKE THREE CHOCOLATE GÂTEAU AUX TROIS CHOCOLATS	8,00 €
TATIN DE MANZANA CASERO HOUSEMADE APPLE TATIN HAUSEGEMACHTE APFELTATIN TATIN DE POMME ARTISANAL	8,00 €
MILHOJAS DE NATA CON NUECES DE MACADAMIA CAMELIZADAS CREAM MILLEFEUILLE WITH CAMELIZED MACADAMIA NUTS STRUDEL VON SAHNE MIT KAMELISIERTEN MACADAMIANÜSSEN STRUDEL DE CREME AUX NOIX DE MACADAMIA CAMELISEES	8,00 €
BISCUIT DE HIGOS CON CHOCOLATE Y ALMENDRA LAMINADA FIG BISCUIT WITH CHOCOLATE AND LAMINATED ALMONDS FEIGENKEKS MIT SCHOKOLADE UND LAMINIERTEN MANDELN BISCUIT AUX FIGUES AU CHOCOLAT ET AUX AMANDES LAMINÉES	8,00 €